

ANEXO III

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
 PRO-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO
 SUPERINTENÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

**PROGRAMA DO
 COMPONENTE CURRICULAR**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CARGA HORÁRIA (estudante)							MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	T/P ¹	P	PP ²	Ext ³	E	TOTAL	Disciplina / Teórica e Prática com módulos diferenciados	QUIB17
30		30				60		

CARGA HORÁRIA (docente/turma)							MÓDULO	SEMESTRE DE INÍCIO DA VIGÊNCIA						
T	T/P	P	PP	Ext	E	TOTAL	T	T/P	P	PP	Ext	E		
30		30				60	45		15					2023.1

EMENTA

Esta disciplina tem como objetivo o estudo teórico / prático sobre os fundamentos da química analítica. Serão estudados tópicos como gravimetria, volumetria, solubilidade – produto de solubilidade e técnicas utilizadas na identificação e quantificação de substâncias.

OBJETIVOS

Desenvolver a capacidade dos estudantes por meio de aulas interativas que promovam o desenvolvimento das competências associadas as Boas Práticas de Fabricação.

OBJETIVO GERAL

Capacitar os participantes sobre os conceitos básicos de qualidade e as boas práticas de fabricação na indústria alimentícia, visando à produção de alimentos seguros e de qualidade.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Compreender os conceitos básicos de qualidade e sua importância na indústria alimentícia;
2. Identificar a fundamentação legal para as boas práticas de fabricação e sua aplicação na indústria alimentícia;
3. Conhecer os elementos das boas práticas de fabricação e como aplicá-los na indústria alimentícia;
4. Elaborar Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) para as atividades realizadas na indústria alimentícia;
5. Identificar os principais métodos de higienização das superfícies de contato com alimentos e aplicá-los corretamente;

¹ O componente da submodalidade teórico-prática (sem subdivisão do módulo de estudantes para as atividades práticas) terá sua carga horária total dividida, para efeito de cadastro, nos campos "T" e "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

² A carga horária de Prática Pedagógica (PP) será registrada no campo "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

³ A carga horária de Extensão (Ext) será registrada no campo "P" do sistema acadêmico em uso na UFBA, por uma limitação técnica.

-
6. Compreender a importância da rastreabilidade na indústria alimentícia e como implementá-la;
 7. Identificar os fundamentos para o manejo de resíduos, manutenção dos equipamentos e seleção de matéria-prima e aplicá-los corretamente;
 8. Conhecer os registros necessários para a garantia da qualidade, a rastreabilidade e segurança alimentar na indústria alimentícia.
-

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I

Panorama dos Métodos Analíticos: termos e definições usados em análise química.

A estatística de dados experimentais (1, 2 e 3).

Medições de Massa e Volume: amostras, reagentes e soluções (4).

Seleção e Validação dos Métodos Analíticos (5).

Coleta e preparo de amostra (6).

Aplicações (7)

Avaliação (8).

Unidade II

Métodos de extração, separação e purificação de amostras (9).

Cromatografia (10).

Espectrofotometria (11).

Eletroforese (12).

Aplicações (13).

Avaliação (14)

Unidade III

Experimental (ao longo do semestre).

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VOGEL, Arthur Israel. Química orgânica: análise orgânica qualitativa. 6ª. ed. Editora LTC, 2022.

SKOOG, D. A. Fundamentos de Química Analítica. Tradução da 9ª edição norte-americana. Editora Cengage, 2013.

ATKINS, P. W.; JONES, L. Princípios de Química. Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5ª edição, Ed. Bookman, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

RUSSEL, JOHN B. Química Geral. Vol 1 e 2. Editora: Makron Books. 1994.

CAROL H COLLINS; GILBERTO L. BRAGA; PIERINA S. BONATO. Fundamentos de Cromatografia. Editora Unicamp. 2011.

DAVID, S. H.; JAMES, D. C. Química Analítica e Análise Quantitativa. Editora Pearson, 2012.

ANDRADE, J. C.; GODINHO, O. E. S.; BACAN, N. Química Analítica Quantitativa Elementar. Editora Edgard Blucher, 3ª Ed., 2001.

OUTRAS INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS

Docente(s) Responsável(is) à época da aprovação do programa:

Nome: Astério Ribeiro Pessoa Neto

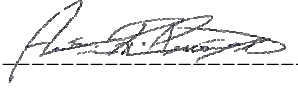
Assinatura: _____

Aprovado em reunião de

Departamento (ou equivalente): _____ em ____/____/____

Assinatura do Chefe

Aprovado em reunião de Colegiado de Curso de Biotecnologia em 16/05/2023



Assinatura do Coordenador